ALBARINO B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:22. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi di Rauscedo
Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine
Casal De Valinas – VALINAS - PONTEVEDRA GALIZIA - SPAGNA

I-VCR 33

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Sperimentale-Vivai Cooperativi Rauscedo-Rauscedo (PN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2015/2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Leggermente inferiore alla media
✓ Fertilità	Superiore alla media varietale
✓ Produttività	Superiore alla media varietale

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	III decade di Luglio
Maturazione	I-II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo di grandezza superiore alla media a forma tronco-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo; a volte presenta due piccole ali.
- Acino è medio-grande a forma sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore giallo con riflessi dorati.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (**)
Botrite	97,33
Oidio	96,00

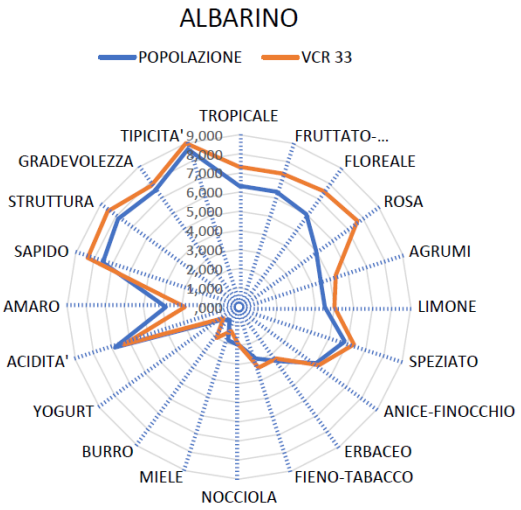
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)
Fertilità basale	1,74
Fertilità reale media	1,91
Fertilità potenziale	2,57
Produzione per ceppo (Kg)	3,00
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	1,70
Peso legno potatura (g/ceppo)	718
Indice di Ravaz	4,18

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
VINO	Grado alcolico	12,95
	pH	3,43
	Acidità totale (g/l)	5,54
	Estratto netto (g/l)	19,40
	Ac. Tartarico (g/l)	2,06
	Ac. Malico (g/l)	2,275

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Babo)	18,5
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	6,47
	Ac. Tartarico (g/l)	3,83
	Ac. Malico (g/l)	2,46

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto pur mantenendo una buona acidità totale. Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso predominano i sentori fruttati con richiami di fiori bianchi come il gelsomino. In bocca si denota la buona struttura e la sapidità pur mantenendo una buona freschezza, lunghe e persistenti sono le sensazioni fruttate. Si consiglia l'uso per vini tranquilli. Valutazione nel biennio 2017/2018.



(*) Dati medi relativi al biennio 2016/2017 (**) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2015/2017